01/2012

Mod: G77/GP4TO-N

Production code: B-GPL477P

ITALIANO	....	pagina	2 - 10
ENGLISH	....	page	11 - 19
FRANÇAIS	....	page	20 - 28
DEUTSCH	....	Seite	29 - 37
ESPAÑOL	....	página	38 - 46

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Griglia a pietra lavica a gas serie OPTIMA Cat. II (Gas metano e G.P.L.)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	Istruzioni per l'installazione	4
2.1	Informazioni riguardanti "griglia a pietra lavica a gas"	4
2.2	Legge, norme e direttive tecniche da rispettare	5
2.3	Luogo d'installazione	5
2.4	Posizionamento	5
2.5	Montaggio apparecchiature top su base o supporto a sbalzo	5
2.6	Collegamento all'impianto del gas	5
2.6.1	Scarico dei prodotti di combustione sotto una cappa di aspirazione	6
2.7	Come ottenere la portata termica nominale	6
2.7.1	Controllo della pressione a monte (Pe)	6
2.7.2	Controllo della pressione all'ugello (Pi)	6
2.7.3	Regolazione della portata termica minima	6
2.7.4	Controllo per il funzionamento a gas liquido	6
2.8	Controllo del funzionamento	6
2.9	Introduzione dell'utente	6
3.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	7
3.1	Sostituzione ugello bruciatore pilota	7
3.2	Sostituzione ugello bruciatore.	7
3.3	Sostituzione vite del minimo «by-pass»	7
4.	Sostituzione dei componenti piu' importanti	8
5.	Istruzioni per l'utente	9
5.1	Uso della griglia a pietra lavica	9
5.2	Accensione bruciatore pilota	9
5.3	Accensione bruciatore	9
5.4	Cottura sulla griglia a pietra lavica	9
5.5	Pulizia	9
6.	Manutenzione e pulizia	10
	TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1	47
	DATI TECNICI	48
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE	59

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che si ritengono utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

1. DATI TECNICI

1.1 GRIGLIA A PIETRA LAVICA A GAS SERIE OPTIMA CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.			ATTACCO GAS	PORTATA TERMICA TOTALE (Hi)	CONSUMO GAS (15°C)			PESO NETTO
	TIPO SCARICO	ESTERNO	PIASTRA			GPL G30/G31	METANO H G20	METANO L G25	
		L x P x A*	L x P		kW	g/h	m³/h	m³/h	kg.
G77/GP4T-V	A	400x700x290	350x500	G 1/2”	7,0	552 - 544	0,740	0,862	30
G77/GP4T-O	A	400x700x290	350x500	G 1/2”	7,0	552 - 544	0,740	0,862	30
G77/GP7T-V	A	700x700x290	650x500	G 1/2”	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	60
G77/GP7T-O	A	700x700x290	650x500	G 1/2”	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	60

P = Pesce ***ALTEZZA TOTALE** = 425 mm.

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, montata su piedini regolabili in altezza e con piano di appoggio in gomma.

- ***RUBINETTO VALVOLATO***
- ***CASSETTO*** raccoglisughi e grassi in acciaio inox AISI 304.
- ***GRIGLIA*** per carne e griglia per pesce in dotazione (Mod. P).
- ***PIANO DI COTTURA*** regolabile sia in altezza rispetto alla fonte di calore.
- ***UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA*** su tutta la superficie di cottura.
- ***BRUCIATORI*** costruiti secondo le normative CE, EN 203 I per una perfetta cottura, senza alterazione del cibo.

2. ISTRUZIONI PER L’INSTALLAZIONE

L’installazione e l’eventuale trasformazione per l’uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1.

AVVERTENZE:

Nel caso in cui l’apparecchiatura venga installata contro una parete quest’ultima deve resistere ai valori di temperatura di 80°C e deve essere incombustibile.

Prima di procedere all’installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l’acciaio inossidabile.

Installare l’apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

Qualora l’apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI ”GRIGLIA A PIETRA LAVICA A GAS”

Questo libretto è valido per nostri “Griglia a pietra lavica a gas” del tipo A_1 Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.). Vedere tabella 1.1.

La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203-1-2 si trova all’interno dell’apparecchio e/o sul retro.

Esempio targhetta Italia:

Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte

Pi = Pressione all’ugello

CE

Mod.

Serial N° DR

V | Hz | kW | Type Tipo

	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50

	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H
Pn (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20

ΣQn (Hi) kW   G20 m³/h   G30 Kg/h   G25 m³/h   G31 Kg/h

2.2 LEGGE, NORME E DIRETTIVE TECNICHE DA RISPETTARE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme igieniche.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

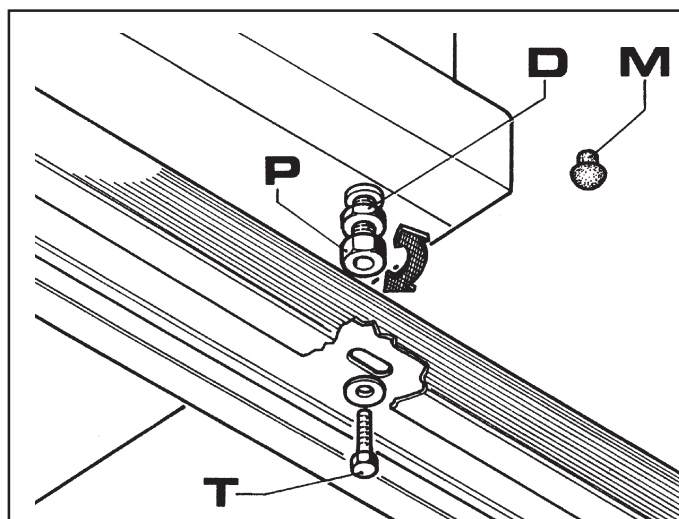
- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno 2 m^3/h • kW P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12.04.96.

2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalle pareti laterali e posteriore deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.5 MONTAGGIO APPARECCHIATURE TOP SU BASE O SUPPORTO A SBALZO

Tutte le apparecchiature top sono munite di piedini regolabili in altezza (P):

- Quando l'apparecchiatura deve essere sistemata libera su un tavolo o un piano, avvitare o svitare i piedini (P) come indicato in figura sino a farla appoggiare perfettamente, quindi stringere il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Per impedirle di scivolare, infilare nei buchi inferiori dei piedini i tappi in gomma (M).
- Quando l'apparecchiatura deve essere fissata su una base o su un supporto a sbalzo, regolare i piedini (P) sino a farla appoggiare perfettamente, stringere poi il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Fissare quindi da sotto mediante viti M5 (T) con relative rondelle avvitandole ai piedini come indicato in figura.

2.6 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con il bruciatore acceso (vedere Fig. 1).
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.

* **N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**

- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

2.6.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE.

APPARECCHIO DEL TIPO: A_1

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questo apparecchio necessita di almeno 2 m^3/h • kW P.T. (Portata Termica).

Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.7 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio.
Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas.
Vedere la Tabella II per l'ugello, vite del minimo (by-pass), regolazione dell'aria primaria, (X mm), l'ugello del pilota e la pressione all'ugello del bruciatore principale.
N.B. I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.
2H = G 20 - 20 mbar
3 + = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione. Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!
Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per tutti i bruciatori e i relativi ugelli, la distanza X mm della regolazione dell'aria primaria (vedere Fig. 5), la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.
Attenzione: Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.
N.B. Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 • 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.
Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 • 25 mbar avvertire l'azienda del gas.
Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

2.7.1 CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (PE) FIG. 2

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).
La presa di pressione Fig. 2 si trova sulla rampa gas G 1/2" dietro il cruscotto; svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore (Fig. 1 pos. T) e rilevare la pressione «dinamica» a monte.
Rimontare la vite (A) con rondella di tenuta gas (C), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

2.7.2 CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (PI) FIG. 2.

La presa di pressione si trova sotto il porta ugello (Fig. 1).
La gomma al silicone è adatta per alte temperature e va protetta con carta stagnola per evitare che bruci.

2.7.3 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minimo giusto, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass «calibrata» avvitata a fondo secondo la Tabella II.
Accendere il bruciatore come descritto nel Cap. 5 «Istruzioni per l'utente» in posizione massima (🔥), girare dopo circa 15 minuti di preriscaldamento la manopola in posizione minima (🔥).
Per la 2ª e la 3ª Famiglia la vite del minimo by-pass va avvitata fino in fondo.

2.7.4 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II.
Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni della Tabella II.
Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione può essere considerata sufficiente.
Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

2.8 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Scrivere su una targhettina adesiva da incollare sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

2.9 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della griglia a pietra lavica all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti.
Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Togliere il cassetto raccogli grassi (T Fig. 3).
Togliere la manopola (P Fig. 3), svitare le quattro viti che fissano il cruscotto (K Fig. 3) e montarlo.

3.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA

N.B. Per non rompere la candeletta conviene smontarla prima (6 e 7 Fig. 1).
Per cambiare l'iniettore del pilota, occorre svitare il dado (4 Fig. 1) con una chiave del 10 e sostituire l'iniettore (5 Fig. 1) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto e indicato nella tabella II.

3.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE.

Sostituire l'ugello del bruciatore (U Fig. 1) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto e indicato nella Tabella II.

Accendere il bruciatore pilota (8 Fig. 1) portando la manopola (P Fig. 2) nella posizione ( ), accendere il bruciatore (T Fig. 1) portando la manopola in posizione ( ), allentare la vite (V Fig. 5) e regolare la fiamma agendo sulla bussola di regolazione (S Fig. 5), per ogni tipo di gas regolare l'aria primaria (R.d.A.) di X mm (vedi tabella iniettori II).

3.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO «BY-PASS»

Sostituire la vite del minimo (3 Fig. 2) situata sul rubinetto con quella corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella iniettori II.
Girare fino in fondo la vite del minimo o by-pass.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

4. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIU' IMPORTANTI

Da eseguire solo da un'assistenza tecnica autorizzata!
Per sostituire questi componenti si deve prima:
- Chiudere il rubinetto gas a monte
- Togliere il cassetto raccogli grassi (T Fig. 3)
- Smontare il frontalino con la manopola del termostato (Fig. 3 pos. P e K)
- Smontare la guida della bacinella.

A) Rubinetto valvolato (N Fig. 2)
- Svitare i collegamenti entrata (5) ed uscita gas (7) con una chiave del 19
- Svitare l'uscita (4) l'alimentazione del bruciatore pilota con una chiave del 10
- Svitare la termocoppia (6) con una chiave del 9
- Rimontare il nuovo rubinetto valvolato.
- Controllare la vite del minimo (by pass) (3); deve corrispondere con tabella II.

ATTENZIONE: controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

B) Termocoppia (Fig. 1 e 2)
- Svitare la termocoppia del rubinetto di sicurezza (6 Fig. 2) con una chiave del 9
- Svitare la termocoppia del pilota (1 Fig. 1) con una chiave del 10
- Rimontare la termocoppia nuova.

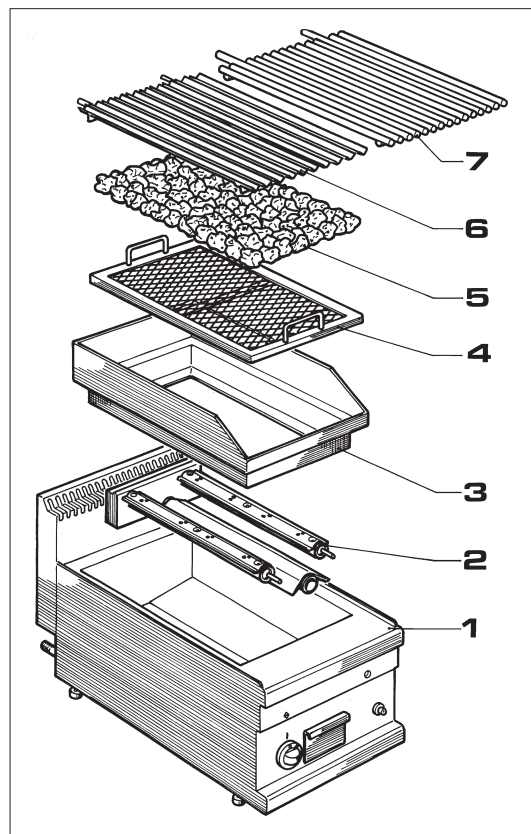
C) Candeletta (Fig. 1)
- Staccare il cavo d'alta tensione della candeletta (6)
- Svitare il dado (7) con una chiave del 10
- Rimontare la candeletta nuova
- Collegare il cavo d'alta tensione

D) Accenditore piezoelettrico (Fig. 3)
- Staccare il cavo d'alta tensione dell'accenditore
- Svitare il dado dietro il cruscotto (7)
- Rimontare l'accenditore piezoelettrico
- Rimontare il porta cassetto
- Rimontare il frontalino e la manopola (K e P Fig. 3)
- Mettere in posizione il cassetto raccogli grassi (T Fig. 3)

5.1 USO DELLA GRIGLIA A PIETRA LAVICA

1) Struttura apparecchiatura
2) Bruciatore a gas
3) Braciere con paraspruzzi
4) Griglia supporto pietra lavica
5) Pietra lavica
6) Griglia per cottura carne
7) Griglia per cottura pesce

Nella figura a lato riportata viene illustrata la esatta sequenza di montaggio della griglia a pietra lavica.

Attenzione!
Quando si mette in funzione la prima volta, togliere dal sacchetto dove sono contenuti i vari pezzi di pietra lavica e appoggiarli sulla griglia di supporto (4) eliminando i pezzi più piccoli e i frammenti; distribuirli uniformemente in modo da coprire completamente la griglia, ma in modo tale che quando si appoggia sopra di essi la griglia di cottura (6 o 7), queta non sia a contatto con la pietra lavica.

5.2 ACCENSIONE BRUCIATORE PILOTA FIG. 2 E 3

- Per accendere il bruciatore pilota, premere la manopola (P) ruotandola verso sinistra in corrispondenza del simbolo (✷), raggiunta la posizione, premere a fondo la manopola schiacciando contemporaneamente il pulsante dell'accensione piezoelettrica (Z).
- Il pilota, visibile attraverso il foro posto sul cruscotto (S) si accenderà, tenere premuto la manopola per circa 15 secondi e quindi rilasciarla. Se il pilota dovesse spegnersi, ripetere l'operazione d'accensione.

5.3 ACCENSIONE BRUCIATORE FIG. 1 E 2

- Per accendere il bruciatore (T), girare la manopola (P) nella posizione (🔥).
- Per spegnere il bruciatore (T), riportare la manopola in posizione (✷). Per lo spegnimento totale, riportare la manopola in posizione (◯) .

5.4 COTTURA SULLA GRIGLIA A PIETRA LAVICA

Dopo aver acceso al massimo il bruciatore come indicato nel precedente paragrafo, lasciare riscaldare per 12-15 minuti la pietra lavica, quindi porre sulla griglia il pesce da cuocere; se invece si deve cuocere della carne, è necessario lasciarla riscaldare (sempre con bruciatore al massimo) per un tempo di 20-25 minuti prima di porre la carne sulla griglia di cottura.

5.5 PULIZIA

Per effettuare la pulizia accurata della "Griglia a pietra lavica", sfilare per prima la griglia di cottura (6 o 7), estrarre poi la griglia contenente la pietra lavica (4) prendendola per le apposite maniglie, asportare il braciere paraspruzzi (3) e sfilare il bruciatore a gas come indicato in Fig. 1.
Lavare accuratamente le griglie di cottura e il paraspruzzi, il bruciatore gas va invece spazzolato energicamentein modo da pulirlo dai residui di cibo che lo hanno incrostato durante la cottura.
Estrarre il cassetto raccogli sughi (T Fig. 3), svuotarlo e lavarlo.

N.B. Dopo la pulizia, fare attenzione durante il rimontaggio del bruciatore quando questo deve essere infilato sul tubo di prolunga (G Fig. 1); questa operazione deve essere fatta in modo garbato evitando dei colpi violenti al tubo di prolunga o al bruciatore.

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

GRIGLIE

- Le due griglie per carne e pesce vanno accuratamente pulite dopo l'uso e successivamente cosparse con un velo d'olio.

IMPORTANTE

Dopo l'impiego di detergenti, risciacquare la piastra e accendendo per pochi istanti, lasciarla asciugare. Periodicamente,stendere un velo d'olio o prodotto affine di protezione. La piastra sarà sempre come nuova.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido.
  La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con (POLISH) liquido, un prodotto reperibile ovunque.

TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1
TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2
TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS
TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2
TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2

CAT.	GAS	GAS PRESSIONE - PRESSURE - PRESSION – DRUCK - PRESIÓNE			PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORÍA DEL APARATO										
					POLONIA	ALEMANIA	LUXE.	FRANCIA BÉLGICA	AUSTRIA SUIZA	DINAMARCA FINLANDIA SUECIA LATVIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA ESPAÑA IRLANDA GRECIA INGLATERRA	PORTUGAL	HOLANDA	ESTONIA LITUANIA ESLOVAQUIA NORUEGA ESLOVENIA TURQUÍA CROATIA RUMANIA REPÚBLICA CHECA MACEDONIA	MALTA CHIPRE ISLANDIA
					POLEN	DEUTSCH.	LUXEM.	FRANKREICH BELGIEN	ÖSTERREICH SCHWEIZ	DÄNEMARK FINNLAND SCHWEDEN LETTLAND ALBANIEN BULGARIEN	ITALIEN SPANIEN IRLAND GRIECHEN. ENGLAND	PORTUGAL	HOLLAND	ESTLAND LITUANIA SLOWAKEI NORWEGEN SLOWENIEN TÜRKEI KROATIEN RUMÄNIEN TSCHECHIEN MAZEDONIEN	MALTA ZYPERN ISLAND
Iniettore Injector Injecteur Einspreitzdüse Inyector	Sigla del gas Gas acronomy Sigle du gaz Gaskennzeichen Sigla del gas	Nom.	Min.	Max.	POLOGNE	ALLEMAGNE	LUXEM.	FRANCE BELGIQUE	AUTRICHE SUISSE	DANEMARK FINLANDE SUÈDE LETTONIE ALBANIE BULGARIE	ITALIE ESPAGNE IRLANDE GRÈCE ANGLETERRE	PORTUGAL	HOLLANDE	ESTONIE LITUANIA SLOVAQUIE NORVÈGE SLOVENIE TURQUIE CROATIE ROUMANIE REPUBLIQUE TCHEQUE MACEDOINE	MALTE CHYPRE ISLANDE
					POLAND	GERMANY	LUXEM.	FRANCE BELGIUM	AUSTRIA SWITZERLAND	DENMARK FINLAND SWEDEN LATVIA ALBANIA BULGARIA	ITALY SPAIN IRELAND GREECE UNITED KINGDOM	PORTUGAL	NETHERLANDS	ESTONIA LITUANIA SLOVAKIA NORWAY SLOVENIA TURKEY CROATIA ROMANIA CZECH REPUBLIC MACEDONIA	MALTA CYPRUS ICELAND
					POLONIA	GERMANIA	LUXEN.	FRANCIA BELGIO	AUSTRIA SVIZZERA	DANIMARCA FINLANDIA SVEZIA LETTONIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA SPAGNA IRLANDA GRECIA INGHILTERRA	PORTOGALLO	OLANDA	ESTONIA LITUANIA SLOVACCHIA NORVEGIA SLOVENIA TURCHIA CROAZIA ROMANIA REP. CECA MACEDONIA	MALTA CIPRO ISLANDA
2H	G20	20	17	25					II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2H3+		II2H3B/P	
2E	G20	20	17	25	II2E3P	II2ELL3B/P	II2E3P+								
2L	G25	25	20	30									II2L3PB/P		
2L	G25	25	20	30											
2LL	G25	20	18	25		II2ELL3B/P									
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30				II2E+3+							
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35						II2H3B/P			II2L3B/P	II2H3B/P	I3B/P
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5		II2ELL3B/P			II2H3B/P						
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45			II2E3+	II2E+3+			II2H3+	II2H3+			
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80								II2H3+			
3P	*G31	30	25	35											
3P	*G31	37	25	35	II2E3P										
3P	*G31	50	42,5	57,5											

*: Regolatore di pressione escluso - *: Pressure regulator excluded - *: Régulateur de pression exclus - *: Druckregler ausgeschlossen - *: Regulador de presión deshabilitado

TIPO INSTALLAZIONE - TIPE OF INSTALLATION - TIPE D'INSTALLATION - TIPE DER INSTALLATION - TIPE DE LA INSTALACIÓN

AT	Austria	II2H3B/P	20,50/50
BE	belgium	II2E+3+	20/25,29/37
BG	Bulgaria	II2H3B/P	20,30/30
CH	Swizerland	II2H3B/P	20,50/50
CY	Cipro	I3B/P	30/30
HR	Croazia	II2H3B/P	20,30/30
CZ	Czech Republic	II2H3B/P	20,30/30
DE	Germany	II2ELL3B/P	20/20,50/50
DK	Denmark	II2H3B/P	20,30/30
EE	Estonia	II2H3B/P	20,30/30
ES	Spain	II2H3+	20;29/37
FI	Finland	II2H3B/P	20,30/30
FR	France	II2E+3+	20/25,29/37
GB	United Kingdom	II2H3+	20,29/37
GR	Greece	II2H3+	20,29/37
IE	Ireland	II2H3+	20,29/37

IS	Iceland	II2H3B/P	20,30/30
IT	Italy	II2H3+	20,29/37
LT	Lituania	II2H3B/P	20,30/30
LV	Lettonia	II2H3B/P	20,30/30
LU	Luxemburg	II2E3P+	20,29-37
MT	Malta	I3B/P	30/30
NL	Netherlands	II2L3B/P	25,30-30
NO	Norway	II2H3B/P	20,30/30
PL	Polonia	II2E3P	20,37
PT	Portugal	II2H3+	20,29/37,50/67
RO	Romania	II2H3B/P	29,30/30
SE	Sweden	II2H3B/P	20,30/30
SI	Slovenia	II2H3B/P	20,30/30
SK	Slovacchia	II2H3B/P	20,30/30
TR	Turchia	II2H3B/P	20,30/30
MK	Macedonia	II2H3B/P	20,30/30
AL	Albania	II2H3B/P	20,30/30

SCHEMI DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAMS
SCHEMAS D'INSTALLATION
INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

G77/GP4T-V
G77/GP4T-O

G77/GP7T-V
G77/GP7T-O

G) Attacco gas G 1/2"
Gas connection G 1/2"
Raccord gaz G 1/2"
Gasanschluß G 1/2"
Toma de gas G 1/2"

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 4

Fig. 3

Fig. 5

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

USER INFORMATION

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différentiée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se défaire de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différentiée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recyling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachad que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato.

El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.